

# Årsmeny 2024

Spiseuke: 34-38-46-50

UKE 1		35-39-47-51- UKE 2		36-44-48 UKE 3		37-45-49 UKE 4	
	Allergener		Allergener		Allergener		Allergener
Hakkebøf <b>G, LF</b> Brun saus. <b>LF</b> Rødkål <b>G, LF</b> Potet <b>G, LF</b>	1,6,7,9	Kalkunboller <b>G</b> Fløtesaus <b>LF</b> Blomkål/Gulrot <b>G, LF</b> Potet <b>G, LF</b>	7 1,6,7,9	Kalkun steaklet <b>LF</b> Smør <b>G,LF</b> Ertepure <b>G,LF</b> Potet <b>G,LF</b>	1,7,12 7 6,7	Kalvefrikadeller <b>G</b> Brun saus med tomat <b>LF</b> Blomkålblanding <b>G,LF</b> Potet <b>G/LF</b>	7 1,6,7,9 6,7
Eplegrøt hj <b>G, LF</b> Vaniljesaus <b>G</b>	7	Tropiskfruktgrøt <b>G, LF</b> Vaniljesaus <b>G</b>	7	Vaniljepudding hj.l <b>G</b> Rød saus <b>G,LF</b>	7	Rødgrøt hj.l <b>G/LF</b> Vaniljesaus <b>G</b>	7
Fiskegrateng <b>LF</b> Gulrot/Kålrot <b>G, LF</b> Smør <b>G, LR</b> Potet <b>G, LF</b>	1,3,4,6,7 7	Torsk <b>G,LF</b> Gulrot skivet <b>G,LF</b> Hvitsaus <b>LF</b> Potet <b>G, LF</b>	1,4 4,7	Stekt sei m/løk <b>LF</b> Spinatstuing <b>LF</b> Smør <b>G,LF</b> Potet <b>G,LF</b>	1,4 7 7	Laks, dampet <b>G/LF</b> Blomkål/selleri Pure <b>G/LF</b> Smør <b>G/LF</b> Potet <b>G/LF</b>	4,9,10 9 7
Vår/Purreløksuppe.	1,6,7,9	Skogsoppuppe <b>G, LF</b>	6,7,9	Sellerisuppe <b>G,LF</b>	6,7,9	Brokkolisuppe <b>G/LF</b>	6,7
Flesk <b>G, LF/Koteletter G,LF</b> Duppe <b>LF/ Brun saus LF</b> Rotmos <b>G,LF / SurkålG,LF</b> Potet <b>G, LF</b>	1,6,7 7,9	Gryterett <b>G,LF</b>  Ris <b>G,LF</b>	7 1,6,7,9	Kjøttkaker/alternativ <b>LF</b> Kålstuing/ alternativ <b>LF</b> Brun saus <b>LF</b> Potet <b>LF</b>	3,7 1,6,7 1,6,7,9	Kyllinggryte <b>G/LF</b>  Ris <b>G/LF</b>	6, 3, 12
Mandelpudding hj.l <b>G</b> Rød saus <b>G, LF</b>	7	Sviske-/plommekomp <b>G, LF</b> Krem <b>G</b>	7	Kompott hj,b Fruktsuppe <b>G/LF</b>		Sjokoladepud. hj.l <b>G</b> Vaniljesaus <b>G</b>	7 7
Små fiskekaker <b>G</b> Grønnsaksstuing <b>LF</b> Smør <b>G, LR</b> Potet <b>G, LF</b>	4,6,7 1,6,7,9 7	Koljekaker <b>G, LF</b> Gulrotstuing <b>LF</b> Smør <b>G, LR</b> Potet <b>G, LF</b>	4,6 1,6,7,9 7	Fiskeboller <b>LF</b> Gulrot <b>LF</b> Hvit saus <b>LF</b> Potet <b>G/LF</b>	4,6,7 1,4,6,7 6,7	Fiskegryte <b>LF</b> Gulrot skiver <b>G/LF</b> Smør <b>G/LF</b> Potet <b>G/LF</b>	1,4,6,7 7
Fiskesuppe <b>G, LF</b>	4,6,7	Blomkålsuppe <b>G, LF</b>	6,7,9	Tomatsuppe <b>G/LF</b>		Potetsuppe/m Bacon <b>G/LF</b>	6,7,10
Røkt kjøttpølse <b>G, LF</b> Ertepure <b>G, LF</b> Potetstappe <b>G, LF</b> Smør <b>G, LR</b> Hermetisk frukt hj.b Melkesuppe <b>G</b>	7 6,7 7 6,7	Lys Lapskaus <b>G, LF</b>	9	Skinkegrateng <b>LF</b> Erter/gulrot <b>G/LF</b> Smør <b>G/LF</b> Potet <b>G/LF</b> Fromasj(inst) Hermetisk frukt hj.b	6,7,9 6,7 7	Brun Lapskaus <b>G/LF</b>  Semulepudding Rød saus <b>G/LF</b>	6,9 1,7
Risgrøt <b>G</b> Små rett Lasagne <b>LF</b>	7 1,3,6,7,9	Risgrøt <b>G</b> Små Rett Hyrdepai <b>G,LF</b>	1,7 6,7,9,12	Risgrøt <b>G</b> Små Rett Røkt kjøttpølse m/løk <b>G/LF</b> Potetstappe <b>G,LF</b>	7	Risgrøt <b>G</b> Små Rett Pasta carbonara	7 1,7
Lammefrikasse <b>LF</b> Blomkål/Gulrot Kwart <b>G, LF</b> Potet <b>G, LF</b>	1,6,7,9	Småkjøtt <b>LF</b> Rosenkål <b>G,LF</b> Potetstappe <b>G,LF</b>	1,6,7,9 6,7,12	Stroganoff <b>G/LF</b> Erter <b>G/LF</b> Potetstappe <b>G/LF</b>	6,7,9	karbonader <b>G</b> Brun saus <b>LF</b> Surkål <b>G/LF</b> Potet <b>G/LF</b>	3 1,6,7,9,10
Karamellpudding <b>G</b> Karamellsaus/Krem <b>G</b>	3,7	Ostekrem m/aprikos Rød saus <b>G,LF</b>	7	Semulekrem Rød saus <b>G/LF</b>	1,7	Byggrynskrem Rød saus <b>G/LF</b>	1,7

## Allergener:

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. inneholder gluten    | 8. inneholder nøtter    |
| 2. inneholder skaldyr   | 9. inneholder selleri   |
| 3. inneholder egg       | 10. inneholder sennep   |
| 4. inneholder fisk      | 11. inneholder sesamfrø |
| 5. inneholder peanutter | 12. inneholder sulfitt  |
| 6. inneholder soya      | 13. inneholder lupin    |
| 7. inneholder melk      | 14. inneholder bløtdyr  |

## MED FORBEHOLD OM ENDRINGER

**G = GLUTENFRI**

**LF = LAKTOSEFRI**

